



Christine Spiesser

Christine et les garçons bouchers Seule femme dans ce monde masculin, Christine Spiesser s'est hissée au sommet de sa profession.

Elle est devenue un personnage familier des arpenteurs de marchés, quatre jours par semaine, au Neudorf, place Broglie, à la Robertsau, Lingolsheim, Ostwald ou Illkirch. Mais, le jeudi, elle est « avec les garçons », dans le laboratoire de sa boutique, à Holtzheim, à préparer la viande et la charcuterie de A à Z. Ses clients ignorent que cette mère de famille de 38 ans, qui a l'exclusivité à Strasbourg de l'agneau « bleu-blanc-cœur », à la viande particulièrement goûteuse, est la première femme à avoir décroché la maîtrise de boucher. Le titre, d'ailleurs, ne se décline qu'au masculin. Quand elle rejoint la boucherie familiale après avoir rêvé d'études de vétérinaire, des employés machos lui font faire les travaux ingrats. « Je devais gratter les os ou mélanger la saumure pour le jambon. » A l'époque, celle-ci se préparait à la main,

en faisant descendre la température de 10 °C et en ajoutant trois pains de glace de 5-6 kilos.

Christine Spiesser, depuis peu membre du Club Prosper Montagné, est toujours en mal d'excellence. En plus de ses plats cuisinés et de 80 charcuteries différentes, comme ses galantines, à la chair à saucisse, aux légumes et aux champignons et ses pâtés aux griottes ou à la liqueur de mirabelle, elle invente sans cesse de nouvelles recettes. Elle avoue pourtant une faiblesse : « L'abattage, je zappe ! Je ne peux pas voir la tête d'un animal mort. »

Christine Spiesser, boucher-charcutier-traiteur, 9, rue du Lieutenant-Lespagnol, Holtzheim. 03.88.78.07.79.

Le meilleur du cochon Sis dans le centre historique de Strasbourg, ce lieu est spécialisé dans la charcuterie alsacienne.

Quoi de plus naturel, alors, que son enseigne arborant un cochon hilare ? « En Alsace, toute la charcuterie est à base de porc. Porcus est le seul charcutier en Alsace, tous les autres sont bouchers-charcutiers-traiteurs », explique Olivier Klein, qui

représente la troisième génération de la célèbre famille de charcutiers et de traiteurs strasbourgeois. Il dirige l'entreprise avec Jacques Kraft, son directeur. Son principe : acheter les meilleures recettes aux meilleurs professionnels. Ainsi de la Knack d'or, décernée chaque année sur concours. « Je vais voir le gagnant le jour même de la remise de son diplôme et je lui propose de distribuer son produit. » On trouvera aussi chez lui les knacks Klein au porc et au bœuf, boudins noirs, tourtes au riesling, jambon blanc ou petits cervelas ficelés à la main. A l'étage, un petit restaurant moderne aux tons clairs cherche à corriger l'image rustique qui colle à la charcuterie. « De jeunes femmes BCBG viennent ici pour manger du boudin sans complexes », note Olivier Klein. Elles se le permettent parce que le cadre les y invite. »

Porcus, 6, rue du Temple-Neuf. 03.88.23.19.38.
Ouvert en semaine jusqu'à 19 h 30.

Et aussi :

Frick-Lutz, 16, rue des Orfèvres. 03.88.32.60.60.

Et 20, rue d'Austerlitz. 03.88.25.12.69.

Kirn, 19, rue du 22-Novembre. 03.88.32.16.10.

Klein, 28, boulevard d'Anvers. 03.88.61.16.10.

Foie gras.

Edouard Artzner, 7, rue de la Mésange.

03.88.32.05.00.

La Boutique du foie gras, 8, rue Friesé.

03.88.32.28.42.

La Boutique du gourmet, 26, rue des Orfèvres.

03.88.32.00.04.

Jean Lutz, 5, rue du Chaudron. 03.88.32.00.64.

Traiteur.

La Boutique d'Antoine Westermann, 1, rue des Orfèvres. 03.88.22.56.45.